



## *Roussette de Savoie*

*2005*

### *Domaine Dupasquier*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Savoie
<b>Appellation :</b>	Roussette de Savoie
<b>Encépagement :</b>	Altesse
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Situation :</b>	Plein Ouest en coteaux
<b>Production moyenne :</b>	15000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle sans levurage, sans soufre
<b>Elevage :</b>	10 mois sur lies fines en foudre de chêne
<b>Vinificateur :</b>	Noël Dupasquier
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Dupasquier

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or
<b>Olfactif :</b>	Le nez est complexe et profond, il mêle des senteurs florales de tilleul et d'acacia. A l'aération, se développent également des arômes miellés et résineux. L'ensemble est très mûr.
<b>Gustatif :</b>	La bouche se déploie sur une belle matière. Le vin possède du fond et de la longueur. Les senteurs perçues au nez se retrouvent en bouche, la finale est longue et fraîche, sur l'eucalyptus.
<b>Global :</b>	Une Altesse de Savoie étonnante de maturité et d'équilibre. Un superbe vin de gastronomie, loin des vins sans âme habituellement servis dans cette région.

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2007 - 2014
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>11.60</del> € TTC – <b>Tarif club : 10.30 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Viandes blanches à la crème ou poissons en sauce
<b>Service :</b>	Servir à 12 °C